



LAUCHRISOTTO MIT FEDERKOHL-CHIPS

Rezept für 4 Portionen

ZUTATEN:

125 g Federkohl
 1 EL Olivenöl
 Salz
 1 Zwiebel
 1 EL Olivenöl
 300 g Risottoreis
 2 dl Weisswein
 ca. 8 dl heisse Sirocco-Gemüsebouillon
 400 g Lauch
 100 g Doppelrahm
 100 g geriebener Sbrinz
 Pfeffer
 wenig Zitronenschale

ZUBEREITUNG:

Für die Federkohl-Chips den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Federkohl von den Blattrippen schneiden und in mundgerechte Stücke zupfen. Mit Öl und wenig Salz mischen. Federkohl auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen, in der Ofenmitte ca. 20 Minuten trocknen lassen. Herausnehmen, wenn der Federkohl knusprig ist.

Für den Risotto Zwiebel schälen, fein hacken. Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebeln andünsten. Reis beifügen, kurz mitdünsten, bis er glasig ist. Wein dazugeben. Nach und nach heisse Bouillon dazugießen, sodass der Reis immer mit Flüssigkeit bedeckt ist. Risotto unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten köcheln.

Lauch in feine Scheiben schneiden, unter den Risotto mischen, mit der restlichen Bouillon nochmals 10 Minuten köcheln lassen. Doppelrahm und Sbrinz darunter mischen. Risotto mit Pfeffer und Zitronenschale abschmecken. Risotto anrichten, Federkohl-Chips darauf verteilen. Honig-Balsamico dazu servieren.

Zubereitung ca. 30 Minuten
 Backen ca. 20 Minuten

DER GENUSS-TIPP:

2 EL Aceto balsamico invecchiato und 2 EL flüssiger Honig verrühren, zum Risotto servieren.

Viel Spass beim Ausprobieren!

